

Vivafil Bodrum Mandalinası



Bodrum'un muhteşem mandalina lezzeti şimdi Vivafil dolgu grubumuzda

Özellikleri

- Mükemmel pişmeye dayanıklılık
- Geniş uygulama alanı
- Donmaya ve çözünmeye dayanıklılık
- Parlak ve canlı renk
- Bodrum'un muhteşem mandalina lezzeti
- Yüksek meyve oranı
- Her üründe standart kalite



*Bodrum
Mandalinası*





Bodrum Mandalinalı Cheesecake

Taban

Tegral Satin Moist Chocolate Cake	1000 g
Yumurta	400 g
Yağ	400 g
Su	225 g

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3 dk orta hızda çırpılır. 180-200°C'de 30-45 dk pişirilir. Hazırlanan kek soğuduktan sonra ufalanır.

Cheesecake Bazı

Deli Cheesecake	600 g
Vivafil Bodrum Mandalinası	150 g

Hazırlanışı

Bütün malzemeler karıştırılıp cheesecake bazı hazırlanır.

Cheesecake Yapılışı

Çemberin alt tabanına konulan kekin üzerine hazırlanan cheesecake bazı konulur. 170°C'de 60 dk pişirilir. Hazırlanan cheesecake Vivafil Bodrum Mandalinası ile dekore edilir.



Bodrum Mandalinalı Verrine

Taban

Tegral Satin Moist Chocolate Cake	1000 g
Yumurta	400 g
Yağ	400 g
Su	225 g

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3 dk orta hızda çırpılır. 180-200°C'de 30-45 dk pişirilir. Hazırlanan kek soğuduktan sonra ufalanır. 90 gr kek, 25 gr eritilmiş tereyağı ile iyice karıştırılır.

Mus

Festipak	200 g
Vivafil Bodrum Mandalinası	100 g
Belcolade Blanc Selection	130 g

Hazırlanışı

Festipak, Vivafil Bodrum Mandalinası ile kaynatılır daha sonra beyaz çikolata ilave edilip mus hazırlanır.

Verrine Yapılışı

Verrine bardaklarının altına ufalanmış moist kek konulur. Üzerine Vivafil Bodrum Mandalinası sıkılır. Daha sonra üzerine hazırlanan mus konulup isteğe göre dekore edilir.



Bodrum Mandalinalı Trileçe

Taban

Tegral Trileçe	1000 g
Yumurta	500 g
Yağ	100 g
Su	200 g

Hazırlanışı

Yağ hariç tüm malzemeler yüksek hızda 5 dk çırpılır, daha sonra orta devire alınıp yağ ilave edilir ve 1 dk daha çırpılır. 180-200°C'de 25-30 dk pişirilir.

Sos

Whippak	1500 g
Süt	1500 g
Vivafil Bodrum Mandalinası	250 g

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır.

Krema

Chantyvıt	100 g
Su	150 g
Vivafil Bodrum Mandalinası	150g

Hazırlanışı

Tüm malzemeler mikserde 3 dk çırpılır.

Trileçe Yapılışı

Hazırlanan trileçe keki sos ile ıslatılır. Daha sonra üzeri krema ile dekore edilir.



Bodrum Mandalinalı Ekler

Ekler

Tegral Clara Ultra	1000 g
Su(50°C)	1720 g
Sıvı yağ	450 g

Hazırlanışı

Tegral Clara Ultra ve su yüksek hızda 3 dakika karıştırılır, sıvı yağ eklenerek 2 dakika daha karıştırma işlemine devam edilir. Metal tava üzerine yıldız ya da düz uç kullanılarak dökülür. 165°C’de küçük ebatlar 30 dk büyük ebatlar 45-50 dk pişirilir.

Krema

Cremyvit	400 g
Su	1000 g
Chantypak	200 g
Vivafil Bodrum Mandalinası	250 g

Hazırlanışı

Tüm malzemeler mikserde 4 dk çırpılır.

Çikolatalı Sos

Coverfil beyaz	500 g
Vivafil Bodrum Mandalinası	150 g
Brillo sade	100 g

Hazırlanışı

Tüm malzemeler mikserde 3 dk çırpılır.

Ekler Yapılışı

Hazırlanan eklerin içi krema ile doldurup üzeri çikolatalı sos ile dekore edilir.



Bodrum Mandalinalı Kurabiye

Kurabiye

Festipak	100 g
Un	1000 g
Pudra şekeri	150 g
Yumurta sarısı	6 adet
Sıvı yağ	50 g
Margarin	500 g

Yapılışı

Tüm malzemeler yoğurulur. Dolapta 10 dk dinlendirilen hamur 20-22 gr yuvarlanıp merdane ile açılır. İçerisine Vivafil Bodrum Mandalinası konulup şekil verilir. 180°C’de 18 dk pişirilir.

Bodrum Mandalina Dolgulu Cheesecake

Taban

Tegral Patacrout	470 g
Tereyağı	200 g
Yumurta	50 g
Kakao	30 g

Hazırlanışı

Bütün malzemeler mikserde palet yardımıyla yoğurulur, 1,5 cm kalınlığında tepsiye açılır. 180 °C fırında 20-25 dk pişirilir. Soğuduktan sonra ezilerek toz haline getirilir. 200 gr ezilmiş Patacrout alınır, 40 gr tereyağı eritilir, 25 gr süzme bal ilave edilir, üçü beraber karıştırılır. İstenilen çember boyutunda 5 cm yükseklikte olacak şekilde çemberin tabanına bastırılarak konur.

Cheesecake Bazı

Deli Cheesecake	1000 g
Vivafil Bodrum Mandalinası	150 g

Hazırlanışı

Çemberin %50'si Deli Cheesecake ile düz bir şekilde doldurulur. Vivafil Bodrum Mandalinası sıkma torbası yardımıyla cheesecake'in ortasına kenarları 1,5 cm boş kalacak şekilde dairesel olarak sıkılır. Üzerine Deli cheesecake torba yardımıyla çember boyutuna kadar sıkılır spatula yardımıyla üzeri düzeltilir. 150 °C fırında 50-60 dakika pişirilir. Ortamda soğuduktan sonra +5 dolapta 1 gece dinlendirilir.

Dekorasyon

Vivafil Bodrum Mandalinası

Carat Coverlux Bitter

Brillo Sade

Dolaptan alınan cheesecake'in üzerine spatula yardımıyla Vivafil Bodrum Mandalinası sürülür. Tekrar spatula yardımıyla Brillo Sade jöle ince şekilde kaplanır. Carat Coverlux bitter eritilir, isteğe göre şekillendirilir ve dekore edilir.

